42e Année. = Tome LXXXII N° 2135 Paris, 30 Mai 1935

REVUE DE VITICULTURE

QUELQUES ASPECTS DE L'ACTIVITE VITICOLE ET VINICOLE EN AUSTRALIE (1)

Historique

C'est en 1788 que les premières vignes furent introduites en Australie, mais le premier vignoble de commerce ne fut planté qu'en 1817. Ce petit vignoble d'une dizaine d'hectares se trouvait dans les environs de Sydney (Nouvelles Galles du Sud). Les premières vignes sont arrivées en Victoria et en Australie du Sud en 1838. Le vin est devenu, vers 1850, un des plus importants produits de la jeune colonie britannique. Par leurs qualités, les vins d'Australie avaient déjà gagné la bataille contre les préjugés dans la colonie.

La qualité des vins d'Australie à cette époque-là est bien démontrée par les faits suivants.

M. A. Lalande, de Bordeaux, en 1881, rendit un verdict sur deux vins de Victoria — un vin rouge et un vin blanc.

1er échantillon. — Vin rouge. Cépage Cabernet Sauvignon. Vendange 1879. Qualité très bonne, égal à un vin de troisième cru classé du Médoc. Prix : 1.000 francs le tonneau.

2e échantillon. — Vin blanc. Cépage Hermitage blanc. Vendange 1879. Qualité bonne. 600 à 700 francs le tonneau.

Les vins de Victoria ont remporté des prix importants. A l'Exposition de Paris en 1889, les vins de Yering ont reçu un Grand Prix. Il y avait 10.000 concurrents dont 4.000 ont gagné des prix. Les vins de « All Saints » (Rutherglen) ont montré leurs qualités à cette même époque :

Exposition de Vienne 1873 : Diplôme d'honneur ;
Exposition de Londres 1873 : Médaille d'or ;
Exposition de Philadelphie 1876 : Médaille d'argent ;
Exposition de Paris 1878 : Médaille d'or ;
Exposition de Bordeaux 1882 : Médailles d'or et d'argent ;
Exposition d'Amsterdam 1883 : Médaille d'or.

Pendant la décade 1890-1900, le progrès de l'industrie connut plusieurs échecs. D'abord ce fut la crise monétaire de 1893, puis le Phylloxéra en 1899. Le Phylloxéra en Victoria et Nouvelle Galles du Sud fut la fortune pour l'Australie du Sud. A cause de ces deux faits, beaucoup de vignobles furent abandonnés. Jusqu'à 1890, Victoria était, au point de vue de la production du vin, la province la plus importante. A cette époque-là, elle céda cet honneur à l'Australie du Sud. Maintenant cette province produit 70 % du vin d'Australie.

Distribution des vignobles

1. *Nouvelle Galles du Sud.*

Il y a quatre régions importantes : Hunter River, Hawkesbury River, Mur-

(1) Conférence faite à l'Institut national agronomique de Paris.

rumbidgee, Corowa-Albury. La superficie des vignobles est de l'ordre de 6.000 hectares.

2. *Victoria.*

La région la plus importante est Rutherglen. Great Western est une petite région, mais très bien connue à cause de ses célèbres vins mousseux : vins de très grande qualité.

Superficie : 16.000 hectares.

3. *Australie du Sud.*

Il y a cinq régions de production : Murray Irrigation Area ; Barossa ; Clare-Watervale ; Central Districts ; Southern Districts.

Clare-Watervale et Barossa se trouvent au nord d'Adélaïde. Les Central Districts sont tout près de la capitale, tandis que les Southern Districts sont juste au sud.

La superficie est de 21.000 hectares.

4. *Autres Provinces.*

Il y a plusieurs vignobles en Queensland et en Australie occidentale. Les vignobles de Queensland se trouvent dans les environs ou au sud de Brisbane. En Australie occidentale, les vignobles sont près de Perth. Les deux superficies sont peu importantes. Celle de Queensland est de 800 hectares et celle d'Australie occidentale de 2.200 hectares.

En somme, il y a une superficie de 46.000 hectares de vignes en Australie. Il est bien intéressant de comparer cette superficie avec celle de l'Australie qui est de l'ordre de 768 millions d'hectares.

Climat et sol

I. *Le climat.*

Il est très variable. Par exemple, les vignobles de Queensland sont dans une région presque tropicale. Les régions Hunter River et Hawkesbury sont dans les sous-tropiques, tandis que les centres sont dans une zone tempérée. Il y a même dans cette zone de très grandes variations. Le climat de Barossa, de Central et de Southern Districts en Australie du Sud correspond au climat d'Algérie, mais le climat de Great Western en Victoria est voisin de celui de la Champagne.

La période de la véraison est bien favorisée par le soleil. Il y a, en règle générale, beaucoup de soleil et quelques pluies légères. Les vagues de chaleur, pendant lesquelles il y a souvent de très hautes températures — une température moyenne de 40° (pour une vague d'une dizaine de jours) — qui peuvent causer des dégâts. C'est le cas lorsqu'une telle vague arrive juste avant la vendange comme en 1934.

A l'époque de la feuillaison, les gelées de printemps sont à craindre. Presque chaque année, dans une région ou une autre, les gelées causent des dégâts importants.

La quantité de pluie varie avec la région, mais la moyenne est d'environ 530 mm. par an. Pendant une année normale, les pluies d'hiver et de printemps sont bien distribuées et favorisent la croissance et le développement de la vigne. En Victoria et en Nouvelles Galles du Sud, les pluies d'été peuvent être co-

pieuses à cause des « Trade Winds » du sud-est. La région du Murray reçoit moins de pluie que les autres régions, mais c'est là que l'on pratique l'irrigation.

En somme, notre climat est très régulier et nous permet de produire une qualité presque constante d'une année à l'autre.

II. *Le sol.*

Il y a de très grandes variations dans chaque région et on trouve un vignoble qui donne de très bons vins, tandis qu'un vignoble juste à côté ne donne qu'un vin d'une qualité inférieure. Nous avons trouvé donc les mêmes variations que vous avez constatées en France. En parlant du terrain, je prendrai chaque région à son tour.

Nouvelle Galles du Sud

I. *Hunter River.*

Les vignobles sont bien dispersés et sont sur des terrains qui sont surtout sur les coteaux. Le terrain est quelquefois sableux avec un sous-sol d'argile, quelquefois argilo-siliceux et pierreux — aussi des terrains volcaniques et un peu calcaires. Ils sont généralement riches en potasse, acide phosphorique et azote. C'est une des régions de très bons vins secs.

II. *Minchinbury.*

Région accidentée. Terrains très variables — volcaniques ou d'argile schisteuse et pierreuse. Les vins secs sont très bons ; surtout un très bon vin mousseux.

III. *Murrumbidgee.*

Région très étendue. Terrains siliceux ou argilo-siliceux. Région de grande irrigation. Cette région est surtout consacrée à la production des fruits secs, mais on fait un peu de vin.

IV. *Corowa-Albury.*

Région légèrement accidentée. Terrains silico-argileux rouges ou d'argile pierreuse et siliceuse. Très bons vins doux.

V. *Autres régions.*

Inverell, Mudgee, Forbes, Young. Terrains argileux ; argilo-siliceux et pierreux ; volcaniques.

Victoria

(I) *Rutherglen et Wahgunyah.*

Région accidentée. Les terrains sont les mêmes que ceux de la région Corowa-Albury qui est de l'autre côté de la rivière. Dans une bonne année, les vins doux sont de grande qualité.

(II) *Great Western.*

Région légèrement accidentée. Les terrains sont très pauvres, argileux, calcaires et siliceux. Sous-sol d'argile blanche ou de calcaire. Région de très grands vins mousseux.

Australie du Sud

1. *Région méridionale.*

Vignobles sur les coteaux. Terrains argileux, pierreux, argilo-siliceux ; sous-sol calcaire ou marneux. Vins secs corsés, aussi vins doux.

2. *Région centrale.*

Cette région montagneuse se trouve près d'Adélaïde. Presque tous les vignobles sont sur les coteaux. Terrains argileux ou d'argile schisteuse et pierreuse. Sous-sol de rochers. Vins doux et secs, souvent de très bonne qualité.

3. *Barossa.*

Terrains très variables. Les meilleurs vins doux viennent des vignobles des coteaux. On y trouve une couche de terre fine plus ou moins argileuse avec un sous-sol de calcaire. Aussi sur les coteaux on trouve des terrains rocheux avec un sous-sol rocheux. Dans cette même région, il y a des terrains de sable profond et sur la plaine un terrain alluvien. Vins secs corsés ; vins doux. Ces derniers sont les meilleurs vins doux d'Australie.

4. *Clare-Watervale.*

Tous les vignobles sur les coteaux. Terrains calcaires et un peu argileux, quelquefois rocheux. Vins secs et, surtout dans une bonne année, un très bon vin blanc.

5. *Murray Irrigation Area.*

Terrains sableux ou silico-argileux. Tout d'abord c'est une région dans laquelle on cultive les raisins pour le fruit sec. On fait en même temps une certaine quantité de vin blanc doux et aussi un vin à distiller.

Les vignobles

I. *Importance des vignobles et « Share system ».*

Les vignobles individuels sont plus ou moins grands et ce n'est pas rare de voir les vignobles d'une cinquantaine d'hectares et plus. Presque chaque maison a ses vignobles et possède une superficie de 800 à 1.000 hectares de vignes.

Il n'y a pas de petits viticulteurs proprement dits. Les petits agriculteurs possèdent en plus de quelques vaches, de moutons, de champs de blé, etc., plusieurs hectares de vignes. Ils suivent donc les principes de polyculture.

Parmi les grandes maisons, il existe, pour le maintien des vignobles un système de partage que nous appelons « the Share system ». Je vous expliquerai ce système. La maison donne un certain vignoble à un agriculteur qui le laboure, etc. En récompense il est payé par la moitié de la récolte. La culture du vignoble n'est pas laissée complètement au choix de l'agriculteur. La maison surveille et dirige tous les travaux. C'est un système que l'on a pratiqué avec un grand succès. La maison gagne beaucoup parce qu'il n'y a pour elle ni frais de main-d'œuvre ni frais de culture. L'agriculture gagne en même temps parce qu'il reçoit un revenu qu'il n'aurait pas autrement. Comme il reçoit un prix moyen minimum de 750 francs par tonne de récolte, il est bien placé.

II. *Plantation.*

Les vignes se trouvent soit en souches isolées, soit sur fil de fer. Cette condition dépend de la variété et de la région. C'est ainsi que l'on voit dans les régions d'irrigation un très grand nombre de vignes sur fil de fer. L'espacement des vignes est généralement trois mètres sur trois mètres. Cela permet le passage facile des charrues, des herses, etc.

III. *Labourage.*

A cause de notre climat doux et sec, nous ne faisons pas le chaussage et le

déchaussage des vignes. Il n'y a qu'un simple labourage et hersage. On commence ces travaux au début de juillet et on les finit vers la fin d'août. Puis on laisse agir sur le sol les pluies printanières. Les mauvaises herbes sont très ennuyeuses dans quelques régions et avant la période de la floraison il faut bêcher autour des souches. Dans la deuxième quinzaine de novembre, lorsqu'on ne craint plus les gelées, on recommence les travaux — généralement un hersage. De temps en temps, on met des engrais chimiques, mais on pourrait dire que ce n'est pratiqué que rarement. C'est coûteux et les mauvaises herbes absorbent la plupart des engrais.

Les frais totaux — c'est-à-dire les frais de labourage, de taille, d'entretien du matériel et des dépenses diverses — sont environ de 900 francs par hectare par an.

IV. *Pulvérisation.*

Les maladies ne se manifestent pas souvent. Dans les régions de Rutherglen, de Murrumbidgee, de Hawkesbury et de Hunter River, les pulvérisations sont quelquefois nécessaires. C'est à cause des pluies copieuses qui peuvent arriver en été dans ces régions-là. Je n'ai jamais vu la pulvérisation dans les autres régions. Quelquefois, les pluies inattendues causent des inquiétudes. Deux ou trois fois j'ai vu les moisissures sur les grappes. Par exemple en 1933, qui fut une année anormale. Pendant tout l'été, il fit frais avec un ciel nuageux et au moment de la vendange il plut. Par conséquent tous les cépages tardifs furent moisis. Pendant une année normale, les pluies légères sont avantageuses. L'atmosphère sèche et la chaleur font sécher aussitôt les grappes et empêchent le développement des maladies.

V. *La taille.*

La défeuillaison commence vers la fin d'avril. Elle dure plusieurs semaines, cinq ou six. Presque toutes les feuilles sont tombées avant juin. On taille en juillet ou même au commencement d'août quand on craint les gelées de printemps. Dans quelques régions, des jeunes rejetons apparaissent et il faut ébourgeonner en janvier.

Il y a trois formes principales de la taille. La forme employée dépend du cépage et de la région. Il y a donc :

1. Taille en gobelet ;
2. Taille en cordon ;
3. Taille en double cordon.

VI. *Greffage.*

En 1899, le Phylloxéra se manifesta dans la région de Rutherlen. La reconstitution des vignobles suivit et les vignes hybrides américaines furent importées. A cause des difficultés de transport, trois pépinières ont été établies ; la première à Wahgunyah ; la deuxième à Rutherglen ; la troisième dans la région de Hunter River. Le greffage est fait, en général, sur place. Plusieurs méthodes de greffage existent en Australie, mais celle qui a eu un très grand succès est le « Yema Graft ». Cette greffe est espagnole d'origine. Le greffage est fait en été, c'est-à-dire en décembre, janvier et février.

Ls autres méthodes sont les suivantes :

« Cadillac » ou greffe de côté (été).

« Chisel » ou « Cleft », greffe en fente ; « Whip and Tongue », greffe anglaise (printemps : septembre, octobre, novembre).

VII. *Cépages.*

Les cépages sont tous d'origine européenne. Naturellement le climat, le terrain et des autres facteurs ont modifié ces cépages. Je vous donnerai les noms des cépages les plus connus dans chaque région. Vous verrez qu'il y en a beaucoup qui ont gardé leurs noms européens.

1. *Hunter River. — Nouvelle Galles du Sud*

Vins blancs	*Vins rouges*
Sémillon	Shiraz (Syrah)
Verdelho	Hermitage (Syrah)
Ugni blanc	Cabernet Sauvignon
Clairette	Pinot noir

Les vins de cette région sont des vins secs. Les deux cépages Sémillon et Shiraz sont les plus importants. Le Shiraz représente environ 80 % des cépages rouges. Les quantités de Sémillon, Verdelho et Ugni blanc sont plus équilibrées (environ 1/3 de chaque).

2. *Minchinbury. — Nouvelle Galles du Sud*

Vins blancs	*Vins rouges*
Pinot blanc	Hermitage (Syrah)
Sémillon	Cabernet Sauvignon
Ugni blanc	Pinot noir
Traminer (Savagnin blanc)	Alicante Bouschet
Riesling	Durif
Chasselas	

Les vins rouges sont corsés. Le Pinot blanc et Sémillon représentent la majorité des cépages blancs. Le Pinot est le plus important et donne un très bon vin mousseux. Le Shiraz, ou comme on l'appelle dans la région, l'Hermitage, représente environ 70 % des cépages rouges.

3. *Murrumbidgee. Nouvelle Galles du Sud.*

Celle-ci est une région d'irrigation et la presque totalité de la récolte est séchée. On trouve dans cette région Lexias (Muscatel, Muscat d'Alexandrie), Currant (Corinthe noir) et Sultana (Sultanina).

4. *Corowa-Albury (Nouvelle Galles du Sud) et Rutherglen (Victoria)*

La plupart de la récolte est séchée. Il n'y a qu'un hectare sur 18 hectares qui est cultivé pour le vin.

Néanmoins, on trouve de très bons vins doux dans cette région.

Vins blancs	*Vins rouges*
Hunter River Riesling (Sémillon)	Shiraz (Syrah)
White Hermitage (Ugni blanc)	Mataro (Mourvèdre)
Sweet Water (Palomino)	Grenache
Brown Muscat	
Muscatel (Muscat d'Alexandrie)	

Les trois cépages Shiraz, Mataro, Grenache sont les plus importants pour les vins rouges, mais le Mataro et le Grenache sont souvent vinifiés en blanc. Le Brown Muscat est un cépage curieux. Il y a vraisemblablement trois variétés, blanches, roses et noires sur la même vigne.

5. *Great Western. — Victoria*

Vins blancs	*Vins rouges*
Pinot blanc	Cabernet Sauvignon
Chasselas	Cabernet gros
White Hermitage (Ugni blanc)	Malbec (Côt)
Sweet Water (Palomino)	Merlot
	Esparte (Syrah)
	Hermitage (Syrah)

Région des grands vins mousseux. Le Pinot donne 90 % des vins blancs. Les cépages pour les vins rouges sont plus équilibrés, mais les Cabernets sont en plus grande quantité.

6. *Région méridionale. — Région centrale. — Australie du Sud*

Vins blancs	*Vins rouges*
Riesling	Shiraz (Syrah)
Pédro Ximenès	Mataro (Mourvèdre)
White Hermitage (Ugni blanc)	Grenache
Muscatel (Muscat d'Alexandrie)	Cabernet Sauvignon
Frontignac (Muscat blanc)	

Dans les montagnes, le Riesling et le Pédro donnent de bons vins blancs secs. Les vins rouges secs de la région méridionale sont corsés — le Shiraz, le Mataro et le Grenache étant également répartis. Dans la région centrale, ces cépages donnent de bons vins rouges doux.

7. *Barossa. — Australie du Sud*

Vins blancs	*Vins rouges*
A. Vins secs :	D. Vins doux ou secs :
Pédro Ximenès	Shiraz (Syrah)
Sweet Water (Palomino)	Mataro (Mourvèdre)
Riesling	Grenache
Sercial	
Sherry	
B. Vins blancs doux :	E.
Frontignac (Muscat blanc)	Carignane
Muscat	Merlot (Côt)
Muscatel (Muscat d'Alexandrie)	Malbec
Tokay	Cabernet Sauvignon
C. Vin à distiller :	Cabernet gros
Doradillo (Jaën)	

Groupe A. — Pour les vins secs naturels ou secs fortifiés.

Groupe B. — Vins doux fortifiés, vins de dessert.

Groupe C. — La plupart pour la distillation, mais donne un bon vin pour le vinaigre.

Groupe D. — Vins rouges doux. Les meilleurs vins doux d'Australie. Le Mataro et le Grenache sont souvent vinifiés en blanc. Les vins rouges sont ou secs ou doux. Les vins secs sont quelquefois fortifiés.

Groupe E. — Ces cépages sont moins importants. Le rendement de ces derniers est peu important et c'est souvent qu'on les mélange avec le Mataro ou le Grenache.

8. *Murray Irrigation Area. — Australie du Sud*

La plupart des vignobles sont cultivés pour le fruit sec. Mais il y en a une certaine quantité du rendement qui est retenue pour le vin. Tout d'abord il y a le cépage Doradillo (Jaën). Celui-ci donne le vin à distiller. Il y a aussi des quantités assez importantes de Muscatel, de Shiraz et de Grenache. Les deux cépages Muscatel et Grenache donnent des vins blancs doux fortifiés. Pour le fruit sec, on trouve surtout les Lexias (Muscatel), Sultana (Sultanini) et Currant (Corinthe noir).

9. *Clare-Watervale. — Australie du Sud*

Vins blancs	*Vins rouges*
Riesling	Cabernet Sauvignon
Pédro Ximenès	Shiraz (Syrah)
Sweet Water (Palomino)	Malbec Côt)
	Merlot

Les vins de cette région sont toujours les vins secs. Le vin de Riesling est particulièrement bien connu. C'est, peut-être, le meilleur vin blanc sec d'Australie.

Vous voyez donc que presque tous les cépages ont gardé leurs noms européens et qu'il y a très peu de synonymes.

Les cépages les plus importants dans chaque groupe — c'est-à-dire chaque groupe de vins — sont les suivants :

Vins blancs secs	*Vins rouges secs*
Pinot blanc	Cabernet Sauvignon
Sémillon	Shiraz (Syrah)
Riesling	
Pédro Ximenès	
White Hermitage (Ugni blanc)	

Vins blancs doux	*Vins rouges doux*
Muscat.	Shiraz (Syrah)
Muscatel (Muscat d'Alexandrie)	Mataro (Mourvèdre)
Mataro (Mourvèdre)	Grenache
Grenache	
Frontignac	

(*A suivre.*)

JAN H. SEPPELT,
d'Adélaïde (Australie).

ACTUALITÉS

Vers un nouveau régime légal de la viticulture et du commerce des vins (H. A.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — La crise viticole (A. Turrel). — Remise de la Légion d'honneur à l'Institut national agronomique. — Exposition de printemps de la Société nationale d'Horticulture de France. — Ecole municipale d'agriculture et Ecole pratique d'artisanat rural de Cibeins (Ain). — Conseils aux amateurs. — A propos du sulfure de cuivre (J. Vinas). — IIIe Foire nationale des vins de France. — Bibliographie.

Vers un nouveau régime légal de la viticulture et du commerce des vins. — Divers sons de cloche, enregistrés dans diverses directions, permettent de penser que les temps vont changer et que, encore une fois, va être remis sur le métier ce travail de Pénélope qui eut pour nom « Statut viticole ». Nom bien mal choisi, soit dit en passant, car rien ne fut plus instable que le régime instauré en 1930, parachevé (si l'on peut dire) en 1931, 1933 et 1934 !

« *Errare humanum est, perseverare diabolicum !* »

Cette vieille sentence semble avoir été enfin comprise par ceux qui ont voulu *diriger* l'économie viticole. Tout le monde, aujourd'hui, vitupère contre ces fameuses lois, qui n'ont créé que des ruines, sans sauver la situation, sans maintenir le cours des vins (ce que, à notre avis, aucune législation n'avait le pouvoir de faire, dans l'état actuel de l'économie mondiale et nationale).

Notre *Revue* a dit, à chaque vote où les intérêts viticoles étaient « défendus » par des champions présomptueux et maladroits, toute la méfiance qu'elle avait, concernant les répercussions prévisibles. Elle a annoncé que ces lois injustes, spoliatrices, démagogiques, amèneraient la désunion dans la profession viticole, et, chose plus grave encore, apprendraient aux honnêtes vignerons le mépris de la légalité.

Nous sommes loin, ici, de nous réjouir d'avoir vu juste. Nous sommes navrés, au contraire, d'entendre parler, partout, de lois, de règlements inappliqués (parce qu'inapplicables), de passe-droits, de fraudes restées impunies, de protections accordées aux gansters du vin et de l'alcool, d'interventions toutes puissantes qui soustraient aux obligations du fameux statut et des lois de sauvegarde, des régions entières... au détriment des autres, qui souffrent des charges imposées par le blocage et par la distillation et qui subissent pourtant les méfaits de l'avilissement des prix.

Nous voulons espérer encore que, de tout ce mal, un bien résultera. On parle déjà de retour à la liberté, si chère à notre tempérament français, de nouveaux accords entre régions que le statut avait transformées en sœurs ennemies.

Acceptons-en l'augure, en cette saison où la vigne va fleurir, annonciatrice de paix, d'ordre et d'amour dans un domaine où l'aveuglement de quelques hommes a semé la désunion, la haine et la ruine. — H. A.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous continuons à subir une température et un état atmosphérique anormaux pour une deuxième quinzaine de mai.

Dans notre région méridionale, nous n'avons pas eu les fortes gelées qui se sont produites dans les autres parties de la France ; mais les vents froids qui passaient sur les neiges des montagnes, ont contrarié la végétation et arrêté le développement des pampres des vignes.

Il y a pourtant eu quelques dégâts par les gelées blanches les 20 et 21 courant dans l'Aude et le Var.

Les greffes sortent à peine de terre et n'ont pas un aspect vigoureux. Si la chaleur tarde encore à se produire, nous pourrions avoir à constater dans notre vignoble des phénomènes bizarres en juin. Il faut craindre une Coulure intense si la température reste basse au moment de la floraison qui va se produire ; ou si l'atmosphère reste humide pendant cette période. On n'a pas encore constaté d'efflorescences de Mildiou, sauf dans quelques rares vignes où l'eau des dernières pluies a séjourné.

Il ne faut pourtant pas que le viticulteur ait trop confiance en la température

basse qui ne favorise pas le développement du Mildiou. On a constaté des spores un peu partout et aussitôt que l'état atmosphérique deviendra favorable au développement du mycélium, les efflorescences blanchâtres apparaîtront sur le revers des feuilles, à moins que les composés de cuivre répandus à plusieurs reprises nuisent à l'invasion.

Il faut donc sulfater plusieurs fois, surtout lorsqu'on constate le développement des pampres, depuis le dernier sulfatage.

Les grappes qui sont nombreuses cette année et bien développées, doivent être pulvérisées avec soin par les produits cupriques.

Un bon soufrage s'imposera aussi dès le début de la floraison, pour éviter un peu de Couloure. Ecimer les sarments des vignes trop vigoureuses.

Le « débourgeonnage » consistant à enlever les bourgeons qui se développent sur les bras et les troncs des souches doit être terminé, au moment de la floraison. Sauf le soufrage copieux qui doit être appliqué dès qu'on aperçoit les premières grappes fleuries, il faut laisser le vignoble tranquille pendant toute la floraison, Pas de travaux de culture, pas de sulfatages, pas d'écimage. Aussitôt que le grain est noué, on doit faire un bon sulfatage. La culture superficielle du sol suit ce sulfatage.

Dans notre région, après le mois de mai, nous restons souvent jusqu'au mois d'août sans avoir de pluies. Si la croûte de la surface du sol a été pulvérisée en temps voulu, l'évaporation se produit moins et la vigne supporte plus facilement les chaleurs de l'été.

Malgré la période pluvieuse que nous subissons depuis avril, le sol des vignes est plus propre que les autres années, parce qu'il a été remué en hiver et au printemps, ce qui a détruit les mauvaises herbes. Pourtant, les aristoloches sortent déjà grasses à la faveur des pluies. Il faudra les détruire, surtout autour des pieds de vignes, si l'on ne veut pas que le vin récolté dans ces vignes ait un mauvais goût.

La température basse n'a pas été favorable à l'éclosion de la Pyrale, de la Cochylis, de l'Eudémis. On voit pourtant voler quelques papillons et des pièges sont placés dans un certain nombre de vignes.

Il faut soigner les fumiers de ferme pour éviter le plus possible les déperditions d'éléments fertilisants. Il ne faut plus les porter à la campagne où ils séjourneraient jusqu'en automne. Les tasser dans les fosses et les recouvrir d'une couche de terre qu'on arrosera pendant les périodes de sécheresse.

A la cave. — Il faut soufrer les futailles vides et les maintenir fermées. Ouiller les foudres et futailles remplis de vin.

Prendre soin des vins blancs qui sont plus délicats que les vins rouges.

Veiller à l'entretien des ustensiles vinaires.

Marchés vinicoles et défense du vin. — La période électorale passée, nos marchés ont repris leur physionomie ordinaire de calme. Et les braves vignerons qui avaient oublié leurs misères pendant un mois d'agitation sont revenus à la réalité bien cruelle.

On ne comprend pas que cette politique de parti qui fait tant de mal au pays ait autant de prise sur les paysans dont on vante l'esprit pratique et le bon sens. Cette réputation est surfaite, parce que nous constatons que plus les localités sont petites, plus l'agitation est forte et violente, ce qui laisse des rancœurs et des inimitiés, là où tous les habitants de ces petits villages devraient vivre unis et solidaires les uns des autres pour soulager les misères des déshérités et s'entr'aider à toutes les occasions.

Les journaux politiques locaux ou régionaux sont beaucoup responsables de ces agitations politiques, nuisibles aux intérêts généraux de la collectivité. Malgré les sages conseils donnés par des personnalités sensées, la mentalité ne veut pas changer, et la politique de parti empoisonnera encore notre cher pays pendant longtemps.

Depuis quelques jours, les cours se raffermissent et les ventes se font maintenant à 5 fr. le degré. Cela continuera-t-il ? nous l'espérons, pour le bien de tous.

Les vins d'Algérie au port de Sète se sont cotés de 6 fr. 25 à 6 fr. 75 le degré. Les blancs de 6 fr. 75 à 7 fr. 25 le degré nu quai Sète.

Les transactions sont moins rares qu'auparavant.

Pendant ce temps, les diverses associations viticoles semblent avoir compris que l'Etat providence n'existe pas. Et elles s'organisent pour une action commune afin de sauver la situation fort compromise parce qu'on a eu le tort de tout espérer de l'Etat, celui-ci étant à la remorque d'un seul homme qui avait la prétention de monopoliser la défense de la viticulture. Nous voulons parler du président de la Commission des boissons de la Chambre, politicien avant tout, et pharmacien de profession.

Depuis la guerre et surtout au moment de la baisse des prix, les viticulteurs, en ordre dispersé, se sont adressés aux personnalités officielles pour obtenir des secours et se mettre sous le contrôle des administrations de l'Etat.

Nous n'avons jamais cessé de faire connaître les dangers de l'Etatisme à outrance vers lequel nous conduisait celui qui avait la prétention de se faire appeler le « roi de la viticulture ». Sachez que l'Etat ne recherche qu'une chose : récupérer de l'argent dont il a tant besoin.

L'ensemble des associations et des viticulteurs acculés à la ruine ne veulent plus marcher individuellement, des mouvements d'ensemble se préparent même avec l'Algérie, ce qui est un bien. Et si l'on associe le commerce des vins à ce dernier sursaut des viticulteurs à l'agonie, quelque chose de bien pourra sortir de cette entente ; mais de grâce, qu'on laisse les parlementaires et les politiciens de profession faire le métier pour lequel ils ont été choisis, et pas d'autre ! — E. F.

La crise viticole. — M. Turrel, ancien ministre des Travaux publics, président d'honneur de la Société des Viticulteurs de France, propriétaire-viticulteur, a adressé à M. Cassez, ministre de l'Agriculture, la lettre ci-dessous :

Monsieur le ministre,

Permettez-moi de vous renseigner sur la situation viticole, sur la cause du désastre sans précédent que nous subissons, et de vous indiquer le moyen immédiat d'en sortir, au moins pour cette année.

Le Parlement vote des lois, les ministres les appliquent. Vous sentez que si parfaites que soient les mesures législatives, leur efficacité dépend surtout de la façon dont elles sont interprétées et mises en pratique.

Or que se passe-t-il actuellement ? Devant l'extrême abondance de la récolte 1934 : 102 millions d'hectolitres, nos gouvernants ont décidé d'alléger le marché des vins d'environ vingt millions d'hectolitres. Ce n'était pas certes une solution définitive et sérieuse de la crise, mais c'était un expédient momentané, qui s'il était pratiqué sérieusement et sans faiblesse, pourrait débarrasser le marché d'un trop plein encombrant et néfaste.

M. Flandin l'avait espéré et compris ainsi. Confiant dans l'efficacité de cette mesure transitaire, il avait affirmé dans un discours officiel : « *Nous avons résolu la crise viticole.* » Des protestations unanimes s'élevèrent contre cette prétention.

Pourquoi en est-il ainsi ? Pourquoi cet allègement promis, espéré, n'a-t-il donné aucun résultat ? Voilà ce que je désire vous expliquer.

Pourquoi, depuis le vote de la loi de janvier 1935, le cours des vins est-il allé en déclinant jusqu'à provoquer un véritable désastre, et à soulever un cri formidable de misère et de révolte, chez les millions de Français vivant de la culture de la vigne ?

C'est qu'en réalité, la mesure voulue par le Parlement n'a pas été appliquée et que les 20 millions d'hectolitres dont on avait décidé la disparition existent encore et continuent d'alourdir, d'encombrer le marché.

La façon stupide dont la loi a été appliquée et conçue, est la cause de tout le mal. Il faut être viticulteur, vivre comme moi, parmi les vignerons, pour savoir ce qui se passe. Je ne parle que de ce que je sais et de ce que je vois tous les jours. Voici un vigneron qui est obligé de distiller une partie de sa récolte et à livrer à l'Etat l'alcool provenant de cette distillation. Décret du 29 décembre 1934 ratifiant les décisions de la Commission interministérielle.

Or en fait, tous les viticulteurs peuvent éviter de distiller leur vin. Il leur suffit, et vous le tolérez, d'acheter de l'alcool à des distillateurs et de le livrer à

l'Etat. C'est ce qui se produit partout. Dans mon village par exemple, 3 propriétaires étaient obligés de distiller une partie de leur récolte. Ils se sont soustraits à cette obligation grâce à la loi imprévoyante votée en 34. Ils ont acheté à une distillerie l'alcool à livrer à l'Etat, et ont gardé en cave le vin qui aurait dû disparaître et être distillé. Le marché est ainsi obstrué, alourdi des 20 millions d'hectolitres que le législateur avait voulu supprimer. Le marasme est devenu un désastre, et à cette heure le cours des vins est avili. Le but de la loi n'est donc pas atteint le marché continue d'être écrasé. L'espoir que la loi avait fait naître est devenu une immense déception. Que faire ?

La solution

Il faut par un décret immédiat exiger que tous les viticulteurs soumis à la distillation d'une partie de leur récolte ne puissent faire circuler la portion de vin destinée à la distillation, et que d'ici au 1er août, les opérations de distillation soient réellement effectuées. Cette mesure dégagerait tout de suite le marché, elle empêcherait l'accumulation des stocks, qui viendront fatalement peser sur la récolte prochaine, la grossir et la rendre invendable. Mais il faut agir tout de suite et énergiquement. Ce ne sera certes pas une solution définitive, mais une mesure momentanée. Pour rendre l'opération réalisable, l'Etat doit prendre toutes mesures, pour que les petites distilleries coopératives des villages puissent fonctionner, livrer des alcools de vin de 90 degrés à l'Etat qui les fera rectifier à sa guise ; tous les alcools de vins payés au degré. Les vins bloqués pourront ainsi être distillés tout de suite, et dégageront eux aussi la future récolte. Là est le salut.

Si cela ne se fait pas, les vins tomberont encore plus bas. La crise, déjà terrible, se transformera en désastre sans précédent, et vous assisterez à la ruine d'une des plus importantes cultures de la France.

Cette perspective soulève un cri de douleur et de révolte. Ne vous faites pas illusion, nous sommes ruinés ; les impôts ne rentreront pas. Vos déficits budgétaires déjà énormes iront en augmentant, le chômage grandira, et les partis extrêmes exploiteront la misère de tous ceux qui vivent du travail des vignes ; c'est déjà commencé.

Il dépend de vous que cela ne soit pas. Vous pouvez tout de suite agir sur le marché. Quant à la solution définitive de la crise, provenant de la pléthore grandissante, c'est une autre histoire dont nous parlerons plus tard.

Croyez à ma considération distinguée.

A. Turrel,
ancien ministre des Travaux publics,
président d'honneur de la Société des Viticulteurs de France.

Ornaisons (Aude), le 17 mai 1935.

Remise de la Légion d'honneur à l'Institut national agronomique. — Le 27 mai 1935, en présence de M. Lebrun, président de la République, des membres du Gouvernement, de M. le maréchal Pétain, et de nombreuses personnalités officielles civiles et militaires, a eu lieu, après les discours de M. Albert Laurent, président du Conseil d'administration de l'Institut national agronomique, et de M. Cassez, ministre de l'Agriculture, la cérémonie officielle de la remise de la croix de la Légion d'honneur à l'Institut national agronomique (Ecole supérieure de l'Agriculture), qui lui a été conférée par décret en date du 23 janvier 1935.

Cette cérémonie a eu lieu à 15 h. 30, dans les jardins de l'Ecole, 16, rue Claude-Bernard, Paris (5e), et elle a été suivie d'un concert donné par la musique de la Garde Républicaine.

Fondé à Versailles, en 1848, puis réorganisé à Paris en 1876, l'Institut national agronomique n'a cessé de fournir à l'agriculture, aux industries agricoles et à de nombreuses administrations des chefs d'exploitation, des chimistes, des directeurs d'usines, et les fonctionnaires particulièrement avertis du corps des Eaux et Forêts, des Haras, du Génie Rural, de l'Enseignement agricole qui en temps de paix comme en temps de guerre ont rendu les plus éminents services.

Au cours de la guerre, 1.200 ingénieurs agronomes ont été mobilisés. Trois

cent vingt-cinq d'entre eux sont tombés héroïquement au champ d'honneur ; pareille proportion a été rarement atteinte. Sur les douze cents ingénieurs agronomes mobilisés, à la cessation des hostilités, on comptait 724 officiers, 275 sous-officiers et 216 caporaux, auxquels leur brillante conduite avait valu 7 croix d'officier de la Légion d'honneur, 328 croix de chevalier, 119 médailles militaires et 717 croix de guerre.

Le 20 mars 1927, M. le maréchal Pétain avait déjà remis la croix de guerre à l'Institut national agronomique.

Le rôle des ingénieurs agronomes en temps de paix n'a pas été moins brillant et nous ne pouvons faire mieux que citer à cette occasion l'attestation suivante de M. le maréchal Lyautey :

« Si, au cours de ma carrière coloniale, à Madagascar, notamment, il m'a été « donné d'apprécier la collaboration éclairée et efficace des maîtres et des élè- « ves de l'Institut national agronomique, c'est au Maroc surtout que j'ai pu « voir les ingénieurs agricoles à l'œuvre.

« Soit comme colons, à la tête de grandes entreprises agricoles, soit comme « fonctionnaires dirigeant des administrations, j'ai pu apprécier l'étendue de « leurs connaissances techniques, leur esprit d'organisation et leurs qualités « morales.

« La Direction générale de l'Agriculture, du Commerce et de la Colonisation, « l'Inspection générale de l'Agriculture, les laboratoires de chimie industrielle « et agricole, l'hydraulique agricole, les services forestiers, tout cet ensemble « est au Maroc l'œuvre des anciens élèves de la rue Claude-Bernard.

« Je crois donc être qualifié pour constater la belle et solide formation que « l'Ecole de l'Institut national agronomique imprime à ses élèves et je suis « heureux de leur apporter ici mon témoignage le plus sincère et le plus cha- « leureux. »

Exposition de printemps de la Société nationale d'Horticulture de France. — Vendredi 24 mai, à onze heures, M. le ministre de l'Agriculture a inauguré l'Exposition horticole de Printemps, organisée au Cours-la-Reine par la Société nationale d'Horticulture de France : orchidées, fleurs variées, rosiers, arbustes fleuris, fruits, légumes, industries et Beaux-Arts horticoles, architecture des jardins, etc...

Cette fête florale clôturera le dimanche 2 juin au soir.

Conférence-promenade le dimanche 2 juin 1935, à 10 heures du matin.

Ecole municipale d'Agriculture et Ecole pratique d'Artisanat rural de Cibeins (Ain). — *Concours d'admission.* — Le concours d'admission des candidats à l'Ecole municipale d'Agriculture et à l'Ecole pratique d'artisanat rural de Cibeins (Ain) aura lieu le lundi 22 juillet prochain, à 7 h. 45, à la Martinière, 18, place de la Martinière, à Lyon.

Les demandes adressées au maire de Lyon devront parvenir avant le 13 juillet, dernier délai.

Le maire de Lyon informe les familles intéressées que l'Ecole est installée dans un vaste domaine de plus de 220 hectares. Les locaux scolaires, neufs, sont aménagés suivant les données les plus modernes et les plus hygiéniques.

L'Ecole, reconnue par l'Etat, donne aux élèves un enseignement théorique et pratique leur permettant de se créer des situations avantageuses dans toutes les branches de la culture et d'être admis dans les Ecoles nationales d'Agriculture. La durée de l'enseignement est de 3 à 5 années.

Ecole pratique d'Artisanat rural. — Une section d'artisanat rural forme en 3 ans des artisans ruraux complets (forge, maréchalerie, ajustage, serrurerie, électricité, moteur ou charronnage, menuiserie, charpente, etc...).

Les candidats doivent avoir de 12 à 16 ans.

Pour tous renseignements, s'adresser à l'Hôtel de Ville de Lyon, 4e Bureau, qui tient à la disposition des intéressés des notices détaillées sur le fonctionnement de l'Ecole, ou au directeur de l'Ecole, à Mizerieux (Ain).

Conseils aux amateurs. — Quel vin désirez-vous?

— Corsé et fin ? Choisissez dans la région d'Ay.

— Vineux et plein ? Dégustez les produits de la Montagne de Reims, versant d'Epernay.

— Frais et bouqueté ? Examinez les échantillons de la Montagne de Reims, versant de Reims.

— Délicat et gracieux, parfois crémant ? Appréciez le produit des Chardonnay de la Côte Blanche.

— Jeune et frais ? Voyez dans la Vallée de la Marne.

— Amusant et guilleret ? Goûtez un rosé.

— Rouge et corsé ? Prenez un Bouzy, un Cumières, etc...

— Rouge et léger ? Achetez un Damery, un Boursault, etc...

A propos du sulfure de cuivre. — L'article que la *Revue* a publié dans son dernier numéro était déjà à l'impression lorsque nous avons eu connaissance, par la *Revue de Viticulture*, de la communication de M. Dulac à l'Académie d'Agriculture (séance du 3 avril 1935). Les conclusions quelque peu différentes auxquelles nous arrivons proviennent de ce que nous avons examiné l'emploi du sulfure de cuivre autant en viticulteur qu'en chimiste et que nous nous sommes attaché aux qualités d'ordre pratique. Nous pouvons ajouter que le sulfure en poudre que nous avons nous-même préparé suivant une technique appropriée, possède une adhérence et une oxydabilité remarquables. Si les sulfures en poudre examinés par M. Dulac ne lui ont pas donné satisfaction de ce chef, cela provient vraisemblablement du mode d'obtention. — J. Vinas.

IIIe Fête nationale des vins de France. — Après la Bourgogne en 1933, la Gironde en 1934, c'est à la Champagne que revient l'honneur d'organiser en 1935 la Fête nationale annuelle des vins de France.

Cette fête, qui aura lieu du 2 au 5 juin prochain, se déroulera non seulement à Reims et à Epernay, mais aussi dans le vignoble champenois lui-même qui aura à cœur, malgré ses difficultés actuelles, de recevoir dignement ses hôtes.

Ces manifestations sont placées sous le haut patronage de M. le Président de la République et des ministres intéressés.

Dans le vaste programme, nous y relevons notamment : la visite des champs de bataille, le cortège des vins de France, la fête des vignobles, la visite de divers vignobles, de nombreuses dégustations et visites de caves, l'exposition viticole et vinicole de Reims, etc.

Toutes indications sont envoyées sur demande par la mairie de Reims.

Nous pensons que l'Algérie doit participer et suivre cette troisième fête nationale des vins de France. Celle de 1936 pourrait bien se dérouler en Algérie.

Bibliographie

L'Annuaire de l'Agriculture et des Associations agricoles pour 1935 (Annuaire Silvestre) est paru.

Agent de liaison indispensable entre producteurs et consommateurs, il est le guide précieux des Associations agricoles et de tous ceux qui sont à la tête du mouvement agricole du pays. Il s'impose, en outre, d'une façon absolue à tous les fournisseurs de l'agriculture ou des agriculteurs.

La 1re partie est consacée au droit et à la jurisprudence agricoles, ainsi qu'aux Chambres d'agriculture.

La 2e partie contient, pour toute la France et par département, la nomenclature et l'histoire de toutes les associations agricoles (sociétés, comices, syndicats, coopératives, écoles d'agriculture, etc.), qui sont des acheteurs considérables de tous les produits nécessaires à l'agriculture.

Les 3e et 4e parties renferment plus de 200.000 adresses d'agriculteurs, viticulteurs, éleveurs, etc..., pouvant être la base d'une clientèle importante pour tous les fournisseurs de l'agriculture.

Enfin la 5e partie complète avantageusement la documentation qui précède en mettant à la portée des consommateurs en général, toute une série de maisons auxquelles ils pourront utilement s'adresser pour les besoins de leurs foyers.

Prix du volume : Fr. 70, franco gare destinataire (colis postal 5 kg.). Compte chèques postaux Lyon 950.

Publications Silvestre, 7, place Bellecour, Lyon.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 95 fr. et au-dessus ; 10°, 105 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 130 fr. Vin blanc supérieur, 145 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 230 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris, au litre, 1 fr. 60 à 3 fr.

Bordeaux. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 9.500 à 11.000 fr. ; 2es crus, de 4.500 à 5.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 4.000 à 5.000 fr. ; 2es crus, de 2.800 à 2.300 fr. ; Paysans, 1.500 à 1.800 fr. — Vins rouges 1932, 1ers crus Médoc, de 3.200 à 4.000 francs; 1ers crus Graves, 2.600 à 3.500 fr. ; 2es crus, 2.300 à 3.000 fr. le tonneau de 900 litres; Paysans, » à » fr. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr. ; Graves, 2.300 à 2.900 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 175 à 250 fr. ; Mâconnais, 150 à 180 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 250 à 300 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 300 à 500 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 120 à 150 fr. Vins blancs de Blois, 110 à 130 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 300 à 500 fr.; Vouvray supérieurs, 600 à 1200 fr. Blancs, 5 fr. 50 à 6 fr. ; Rouges, 6 fr. ; Rosés, 6 à 7 fr.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.200 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 250 à 300 fr. Gros plants 90 à 130 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Charentes. — Vins pour la distillation de 3 fr. à 5 fr. à la propriété.

Algérie. — Rouges, de 4 fr. 50 à 4 fr. 75 le degré. Blanc de rouge, 4 fr. 25 à 4 fr. 50.

Midi. — *Nîmes* (*29 mai 1935*). — *Cote officielle :* Vins rouges, Montagne, de 4 fr. 75 à 5 fr. » le degré; Costières, 5 fr. » à 5 fr. 50; Trois-six B. G. 400 fr. ; trois-six de marc, 375 à 380 fr. Eau-de-vie de marc, 365 à 370 fr.

Montpellier (*28 mai*). — Vins rouges, de 4 fr. 50 à 5 fr. », logés, » à » le degré ; Rosé, » à » fr.; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. »; Eau-de-vie de marc à 52°, » à » fr.; Eau-de-vie de vin à 86°, » à » fr. Marc à 86°, » fr. à » fr. les 100 degrés. Alcool extra-neutre, » à » fr.

Béziers (*24 mai*). — Vins rouges, 4 fr. 50 à 5 fr. »; Rosés, » fr. » à » fr. »; blancs, 4 fr. 25 à 4 fr. 75; 3/6 de marc 86°, de 390 à 400 fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, 370 à 375 fr. ; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Sans affaires.

Minervois (*26 mai*). — Marché d'Olonzac, 4 fr. 50 à 5 fr. » le degré.

Perpignan (*25 mai*). — Vins rouges 8°5 à 12°, de 4 fr. 50 à 5 fr. » le degré.

Carcassonne (*25 mai*). — Nouveaux de 4 fr. 50 à 5 fr. » le degré.

Narbonne (*27 mai*). — Vins rouges 8°5 à 12°, de » fr. » à » fr. ». Vins rouges 12° et au-dessus, » fr. » à » fr.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 81 fr. le quintal, orges, 48 fr. à 50 fr.; escourgeons, 48 fr. à 50 fr.; maïs, 50 fr. à 55 fr. »; seigle, 51 fr. » à 52 fr. »; sarrasin, 53 fr. à 59 fr.; avoines, 45 fr. » à 48 fr. — Sons, 28 fr. à 32 fr. — Recoupettes, de 25 à 29 fr. — Farines, 158 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 75 à 110 fr., saucisse rouge, de 60 à 72 fr.; Esterting, de 60 à 68 fr. — Nouvelles d'Algérie, 140 à 190 fr.; du Midi, 160 à 220 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 110 fr. à 145 fr.; paille d'avoine, de 120 fr. à 155 fr.; paille de seigle, 110 fr. à 145 fr.; luzerne, 180 fr. à 225 fr.; foin, 220 fr. à 290 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr.; féveroles, de 64 à 66 fr.; sainfoin, 150 à 155 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. »; Coprah, 62 à 70 fr.; Arachides extra blancs, à 56 fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 184 fr. 50 à 185 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 15 fr. ». — Veau, 6 fr. » à 12 fr. 50. — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 5 fr. » à 7 fr. ». — Longe, de 8 fr. » à 10 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr.; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — Phosphates : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — Dolomagnésie, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50; trituré, 69 fr 50. — **Sulfate de cuivre macclesfield gros cristaux**, janvier, 127 fr. les 100 kgs; neige, 132 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude Solvay**, 44 fr. » (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus); au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — **Nicotine à 800 gr.**, 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés, 80 %**, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Oranges, 280 à 450 fr. — Poires de choix, 800 à 1.300 fr.; communes, 80 à 300 fr. — Pommes choix, 400 à 800 fr. — Pommes communes, 250 à 400 fr. — Bananes, 400 à 410 fr. — Fraises, 550 à 900 fr. — Cerises, 450 à 1.000 fr. — Artichauts d'Alger, de 60 à 160 fr. — Choux-fleurs, 125 à 270 fr. — Epinards, 150 à 200 fr. — Tomates du Maroc, 200 à 500 fr. — Oignons, 60 à 80 fr. — Poireaux, 60 à 100 fr. les 100 bottes. — Laitues du Midi, 60 à 100 fr. le 100. — Radis, 30 à 60 fr. les 100 bottes. — Asperges, 180 à 450 fr. — Petits pois, 260 à 300 fr. — Haricots verts, 250 à 550 fr.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.